

Musaka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- lilek 3 ks
- brambory 4 ks
- olej olivový 1 ks
- cibule 1 ks
- máslo 2 lžíce
- rajčata 3 ks
- maso vepřové mleté 500 g
- bílky 2 ks
- víno červené 1 sklenice
- bešamel 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 6

Postup:

Neoloupané lilky podélně nakrájíme na centimetrové plátky. Nasolíme je a necháme hodinu vypotit. Nahrubo nastrouhanou cibuli spaříme s vodou. Pak přidáme máslo a lehce osmahneme.

Vložíme maso, sůl a pepř a osmahneme. Zalijeme vínem, povaříme a přidáme propasírovaná rajčata. Podlijeme a podusíme. Necháme zchladnout a vmícháme ušlehané bílky.

Lilky poklademe na vymazaný pekáč a potřeme je máslem, rozprostřeme vrstvu masové směsi,

poklademe plátky brambor a potřeme máslem. Vrstvy střídáme, končíme lilky a zalijeme bešamelem. Pečeme v troubě asi 45 minut. Bešamel: rozpustíme máslo, přidáme mouku, osmažíme a přiléváme mléko. Přidáme žloutky, povaříme a vmícháme sýr.